



2026年2月25日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社

# 横須賀市で2店舗目！汐入駅エリアにサブウェイが出店 『コースカベイサイドストアーズ店』 2月27日（金）オープン

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社（本社：東京都大田区）が展開するサンドイッチチェーン「サブウェイ」は、『コースカベイサイドストアーズ店』を2026年2月27日（金）にオープンいたします。

当店は、京浜急行電鉄本線「汐入」駅から徒歩3分の場所に位置する、横須賀港に隣接した横須賀市内最大級商業施設「コースカベイサイドストアーズ」内に出店します。



コースカベイサイドストアーズ店 イメージ

コースカベイサイドストアーズは、地上6階建ての館内にレストランや生活雑貨をはじめ、映画館やアクティビティ施設など多彩なテナントを有する大型商業施設です。2階にはクルーズ船の乗り場があり、休日はファミリー層や観光客を中心に多くの来館者で賑わいます。最寄り駅からも近く、平日は通勤・通学時のテイクアウトでのご利用や、ショッピング・レジャーの合間の休憩時など、様々なシーンで老若男女幅広いお客様のご来店を期待しています。

当店は「モバイルオーダー」を導入しており、列に並ぶことなく好きなタイミングでご注文いただけるほか、「セルフオーダーシステム」で初めてご来店いただく方でもご自身のペースで安心してご注文いただけます。サブウェイはお好みに合わせてサンドイッチをカスタマイズいただけるのが特徴ですが、その一方で注文方法にハードルの高さを感じる方もいらっしゃいます。そのような方もこの「セルフオーダーシステム」を使い、注文画面上のガイダンスに従うことで、ご自分のペースでカスタマイズを楽しむことができます。初めてサブウェイを利用される方にも、ぜひお試しください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

サブウェイは 2026 年 2 月現在、既存店の売り上げが 64 カ月連続で増加を続けており、2 月 27 日の当店のオープンにより、全国の出店数は 221 店舗となる予定です（2026 年 2 月 25 日現在）。

## 【コースカベイサイドストアーズ店 店舗概要】

- オープン : 2026 年 2 月 27 日（金）
- 住所 : 〒238-0041  
神奈川県横須賀市本町 2-1-12
- 営業時間 : 10:00～21:00
- 面積 : 26.46 m<sup>2</sup> (8.00 坪)
- 客席数 : 共有席

## 【店舗特徴】

- セルフオーダーシステムの導入
- デジタル・メニューボードの設置

## <期間限定商品情報>

### ■濃厚チーズがとろける 2 種のサンド

『カリとろチーズバジルチキン』『カリとろチーズガリトマチキン』  
期間限定で好評販売中！



カリとろチーズバジルチキン

販売価格：630 円（税込）  
カロリー：337kcal、糖質：35.3g

口の中に広がる爽やかな香りが特徴のバジルチキンに濃厚なチーズソースが絡み合うあたたかなサンドイッチ。



カリとろチーズガリトマチキン

販売価格：630 円（税込）  
カロリー：329kcal、糖質：38.5g

濃厚なチーズソースとずりおろし野菜のような仕立ての「トマトガーリックソース」がチキンと相性抜群に絡み合うあたたかな逸品。

【販売期間】 2026 年 1 月 7 日（水）～ ※なくなり次第終了

【販売店舗】 サブウェイ全店（レジヤ施設内店舗等、一部店舗を除く）

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT では、現在フランチャイズオーナー様を募集しております。火や油を使わないサブウェイ店舗は安全でクリーン。これにより低投資でコンパクトな厨房を実現できます。ご興味をお持ちの方は下記よりお問い合わせください。

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社 店舗開発本部

電話 : 03-6423-6580 (代表) 受付時間 : 平日 10:00~17:00 FAX : 03-6423-6581

Email : subway\_fc@subway.jp



サブウェイは 1965 年、アメリカ・コネチカット州で誕生しました。創業者のフレッド・デルーカが 17 歳の時に大学へ進む学費を貯めるために始めた“町のサンドイッチ屋”が、サブウェイの 1 号店となりました。その後、お客様一人ひとりの好みに合わせてサンドイッチを作るオーダーメイドスタイルが世界各国で支持され、現在世界 100 カ国以上に店舗を展開するサンドイッチチェーンに成長しました。日本では 1992 年 3 月 25 日に東京都港区に出店して以来、全国に店舗を展開しています。店内で毎日焼き上げるパンに、ローストビーフやえび・アボカドなどこだわりの具材と、シャキシャキの野菜を挟み、サンドイッチアーティストと呼ばれるスタッフが、一つひとつ心を込めてお作りしています。